COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence

Maison Eugène GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

Levures Sélectionnées

56e Année. T. 112. — N° 35 Dimanche 27 Août 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
28 AUG 1939

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de Vil
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Les Pressoirs Hydrauliques COLIN

TYPE « TITAN »

DANS LES CAVES COOPÉRATIVES

Quelques Références

Caves Coopératives ;

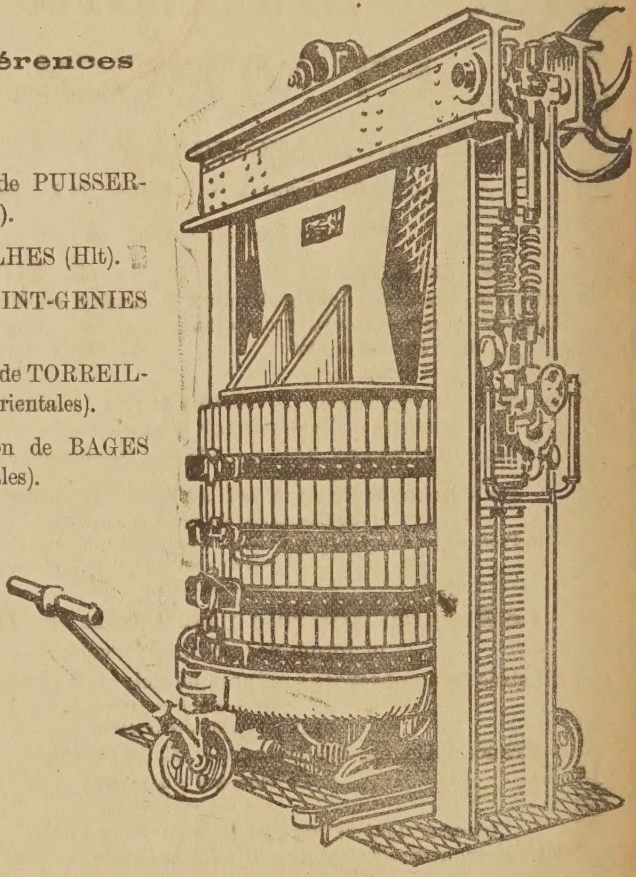
Les Petits Vignerons de PUISSERGUIER (Hérault).

La Collective de POILHES (Hlt).

Le Clocher Vert de SAINT-GENIES le-BAS (Hérault)

Société de Vinification de TORREILLES (Pyrénées-Orientales).

Société de Vinification de BAGES (Pyrénées-Orientales).



TOUS RENSEIGNEMENTS A LA :

Société des PRESSOIRS COLIN

21-27, Rue Jean-Jacques-Rousseau

MONTREUIL-sous-BOIS (Seine)

Téléphone : AVRON 25-15 et 25-16

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.000.000 Fr.

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des Levures

PAR NOTRE

Clarification, Couleur et Tenue parfaite des vins

Solution Sulfureuse-Phosphatée

" SPIC "

La **Solution sulfureuse-Phosphatée " SPIC " est rigoureusement conforme** à l'article 3 du Décret du 19 août 1921.

Elle contient par litre : Bisulfite alcalin : 375 à 420 gr. correspondant à :
Anhydride sulfureux : 225 à 250 gr. - Phosphate monoammonique : 130 à 150 gr.

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notices et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs
Tannins purs pour œnologie
Tannins techniques

Charbon pur en pâte spécial
Phosphate de chaux œnologique
Phosphate d'ammoniaque neige

S'adresser à l'Usine de Beaucaire (Gard) : à la Direction Technique Agricole, 1, rue Collot à Montpellier ; aux Agents locaux.

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus

par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A.V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A.C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou — Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : LE CARBION
ou en poudre : ALBIGENE

Phosphate d'Ammoniaque pur - Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille - Mèches soufrées WEINMANN "
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PESE-MOUTS

Tous nos produits de vinification sont **garantis conformes au Décret du 9 septembre 1934**

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : **10** frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : **2** fr.

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Etablissements F. TELLE, SUCCESSEUR DE J. WEINMANN
EPERNAY (Marne)

-: LA CLARIFICATION CENTRIFUGE :-

immédiatement après la fermentation
constitue une véritable

STÉRILISATION A FROID

VOUS SEREZ LE PREMIER

à vendre un vin clair

VOUS POURREZ LE CONSERVER SANS SOUTIRAGE

aussi longtemps qu'il vous plaira
si vous adoptez le

CLARIFICATEUR CENTRIFUGE

De Laval

Société **ALFA-LAVAL**, 10, Rue Charles-V - **PARIS-IV**me

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

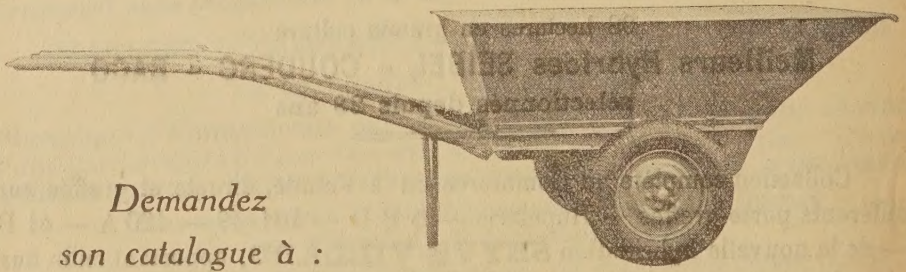
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Mayrus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

VITICULTEURS - AGRICULTEURS
POUR TOUS VOS TRANSPORTS



Demandez son catalogue à :

CHARIOT MÉTAL

15-17, Rue Auber
PARIS (9e)

Usines à **RETHEL**
(Ardennes)

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité,
donnent après gelées une récolte
à peu près normale.

MM. les Viticulteurs sont invités à venir se rendre compte par eux-mêmes de ce que sont nos producteurs directs et en particulier parmi les dernières créations **d'Albert SEIBEL** certaines variétés susceptibles d'être mises à la vente.

Visite les jours ouvrables, entre le 20 Août et le 10 septembre au domaine **SEIBEL** sous la gare d'Aubenas (Ardèche) berceau de la vigne nouvelle créé par **A. SEIBEL**

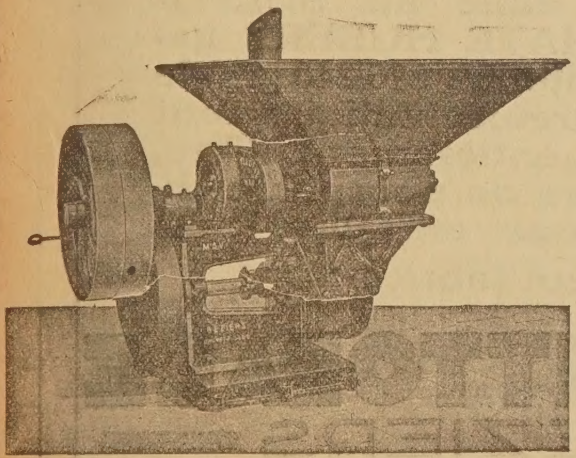
Pour tous renseignements, notices et prix courant
s'adresser chez l'obtenteur :

M. SEIBEL AUBENAS (Ardèche)

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

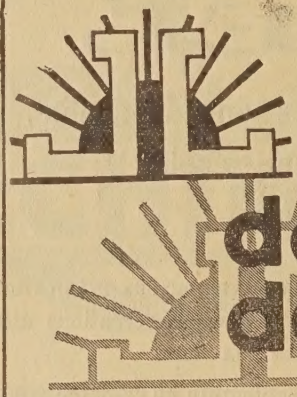
BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
BEZIERS (Hérault)



des vins de qualité

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT ® les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

56e Année. — N° 35 27 Août 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Le marché des vins 161
Pierre Caziot. — L'Evolution de la valeur de la terre en France depuis 1936... 162
Ribéreau-Gayon — La filtration des vins..... 169
Marcel Biron. — Vignobles et vins de Turquie 173
Pierre Larue. — Pommes de l'Yonne : Pomme Jolibois..... 174
Questions diverses. — Nettoyage d'un concentrateur. — Le stockage des céréales..... 176
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Antibes. — Station œnologique de Bourgogne..... 178
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.
Encartage. — Extension à l'Algérie du décret du 14 juin 1938 relatif à l'emploi des vins provenant de certains cépages. — La distillation anticipée des vins de la récolte en 1939..... 1-4
Planche : Vignerons vendangeant devant le château de Saumur (XIVe siècle).

CHRONIQUE

Le marché des vins

La statistique de juillet fait apparaître, pour la Métropole, au onzième mois de la campagne, une sortie de 35.773.346 hectolitres de vin des chais des récoltants et enregistre ainsi à la même date rétrospective une avance de 1.395.813 hectolitres sur 1927-1938.

De son côté, l'Algérie marque une avance de 3.254.264 hectolitres, ce qui porte l'exode à 18.375.367 hectolitres.

Rappelons que la récolte métropolitaine s'inscrivait avec 57.907.997 hectolitres en 1938 et la récolte algérienne avec 21.489.802 hectolitres, soit un total de 79.397.789 hectolitres auquel il convient d'ajouter les stocks au 21 septembre 1938, 5.569.663 hectolitres pour la France et 2.159.522 pour l'Algérie, soit 7.729.185 hectolitres donnant ainsi une disponibilité approximative de 87.126.974 hectolitres.

Or, la consommation taxée a déjà absorbé 44.056.610 hectolitres en France, et 855.007 en Algérie. En admettant par hypothèse une consommation de 4 millions d'hectolitres (France-Algérie) en août, on parviendrait ainsi à éliminer 48.912.617 hectolitres.

Or, au 18 août, 9.750.935 hectolitres ont été livrés à l'alambic.

D'autre part, l'exportation en légère progression doit enlever un million d'hectolitres.

Si l'on ajoute les quantités absorbées par la concentration, le consume, les déchets, la vinaigrerie, et surtout la consommation en

franchise, qui est évidemment la grande inconnue, les stocks ne devraient pas atteindre 10 millions d'hectolitres.

En définitive, nous avons toutes raisons de croire que la dernière récolte ne pèsera pas sur la prochaine et c'est là une pensée réconfortante après les alertes de septembre et de mars.

Au reste, la libération des dernières tranches ne sauraient tarder et les « milieux bien informés » annoncent comme très prochaine l'ouverture de la première éclusée 1939.

Cette mesure doit faciliter la circulation et contribuer à l'équilibre du marché.

Et puis le nouveau décret sur la distillation anticipée doit encore jouer le rôle de soupape de sûreté.

P. DEGRULLY.

L'ÉVOLUTION DE LA VALEUR DE LA TERRE EN FRANCE DEPUIS 1936

La dernière étude que j'ai faite sur la valeur de la terre en France remonte au mois de février 1936 ; l'Association des Anciens Elèves de l'Institut National Agronomique avait consacré à la propriété rurale la série de conférences qu'elle organisait chaque hiver avec le concours de la Direction de l'Ecole. Ce furent les dernières, car les événements qui survinrent ne permirent pas de les continuer.

Depuis, trois années se sont écoulées, au cours desquelles nous avons traversé une crise politique redoutable, dont la conséquence la plus apparente a été la chute rapide et profonde de la valeur du franc tombé, en valeur d'avant-guerre, de 20 centimes à 8 centimes et demi environ.

Quelle a été l'importance de la réaction sur les valeurs terriennes de la série de dévaluations survenues en deux années ? Pour qu'elles aient conservé la même importance relative, il faudrait qu'elles aient plus que doublé.

Comme nous le verrons à la fin de cette étude, la hausse moyenne qui s'est produite est très loin de cette proportion, et elle correspond, en réalité, à une forte chute en valeur absolue, c'est-à-dire exprimée en or.

C'est là un fait qui peut être constaté pour les autres éléments de la richesse française. A Paris, les immeubles de rapport se vendent à des prix à peine aussi élevés qu'en 1935-1936 ; quant aux immeubles de luxe, comme les hôtels particuliers, leur valeur se volatilise de plus en plus, par suite de la diminution continue des fortunes.

Pour les valeurs à revenu variable qui comprennent toutes les actions des Sociétés financières, industrielles et commerciales, en partant de l'indice 100 en 1928, calculé sur 300 valeurs, on était à 44,8 en 1935 et à 50,2 en 1938, soit une hausse en valeur apparente de 12 pour 100

entre 1935 et 1938, correspondant à une chute, en valeur absolue, de 50 pour 100.

Par rapport à l'indice 100 en 1913, les variations de ces mêmes valeurs sont les suivantes :

1928	415
1929	507
1930	437
1931	308
1932	245
1933	232
1934	194
1935	186
1936	180
1937	227
1938	208
Avril 1939	228

Nous avons cru nécessaire de citer ces chiffres pour montrer combien a été profond le bouleversement amené par l'expérience sociale qui a été tentée en 1936-1937. En 1936, la valeur or moyenne de ces actions représentait 36 pour 100 de la valeur 1913 ; en 1938, elle n'était plus que de 16 pour 100.

Les dernières dévaluations ont provoqué des réactions toutes différentes de celles qui se sont produites au moment de la dévaluation de 1926. Celle-ci fut précédée et suivie d'une forte poussée de toutes les valeurs, et notamment des valeurs foncières considérées alors comme des valeurs de refuge ; les années 1927, 1928 et 1929 furent caractérisées par une prospérité extraordinaire de toutes les branches de l'activité nationale. C'est ainsi que les valeurs à revenu variable atteignirent en 1929 la parité or d'avant-guerre. La crise amorcée en 1930 n'est venue réellement qu'en 1931, c'est-à-dire avec près de deux années de retard sur la crise qui a sévi en Amérique.

Les dévaluations de 1936-1937 sont survenues dans une ambiance générale tellement inquiétante qu'elles n'ont même pas réussi à « dopper », pendant de brèves périodes, notre économie. L'épargne s'est trouvée désemparée ; elle a constaté que les valeurs refuges qui paraissaient les plus solides, comme la terre ou l'immeuble de rapport, étaient au moins aussi menacées que les autres valeurs, puisque la destruction de la propriété était inscrite, sinon dans le programme du Gouvernement, tout au moins dans celui d'un certain nombre de ses membres. D'où la ruée vers l'or et vers les dépôts dans les banques étrangères.

En 1926, une grande partie de la masse des capitaux mobiles ou disponibles, qui existe toujours et qui représente les disponibilités de l'épargne, cherchait à s'employer en immeubles : terres ou maisons ; en 1936-1937, elle négligea presque complètement cette catégorie d'investissements.

La situation de la propriété rurale s'est trouvée singulièrement aggravée par certaines mesures sociales. La loi des quarante heures a vidé nos campagnes d'une masse d'ouvriers et de petits cultivateurs qui sont allés à l'usine ou dans les chemins de fer ; les dépenses d'entretien des bâtiments ont été doublées en passant au coefficient 10 ; les grèves

violentes qui se sont produites dans les régions de grande culture ont provoqué autant d'inquiétude chez les propriétaires que chez les exploitants. C'est ce qui explique le peu d'empressement des acquéreurs durant ces deux années de crise générale vers les propriétés d'une certaine importance.

Toutefois, une poussée vers la hausse s'est manifestée dans certaines régions comme la Normandie, la Bretagne et la Flandre, sous l'action des achats de cultivateurs qui préfèrent, avec raison, le placement terrien à tous les autres.

Ailleurs, comme dans le Languedoc viticole, l'amélioration est venue d'un assainissement progressif du marché du vin. Nous en reparlerons plus loin. Mais ce n'est guère qu'à partir du début de 1938 que la hausse que nous pouvons constater maintenant s'est produite d'une façon certaine. Elle a coïncidé avec le changement si extraordinaire survenu dans notre atmosphère nationale depuis un peu plus d'une année. L'épargne a repris confiance et, de nouveau, la terre est considérée comme une valeur solide.

La notion de valeur refuge a pris un caractère beaucoup plus direct et bien plus immédiat à la suite du danger de guerre qui est apparu brusquement en septembre dernier ; un très grand nombre d'habitants de l'Est et du Nord, et aussi des parisiens, ont cherché à acquérir non seulement des résidences dans l'Ouest et le Centre, mais des domaines ruraux. Ce qui fait que, dans certaines régions particulièrement recherchées, comme la Normandie, on ne trouve plus rien à vendre.

Avant d'analyser plus complètement la situation foncière actuelle, je dois dire quelques mots d'une catégorie un peu spéciale de biens ruraux : les châteaux.

Les églises et les châteaux qui nous viennent des siècles passés constituent l'une des plus belles parures de notre pays et un élément important de notre patrimoine national.

Malheureusement, les châteaux imposent des charges très lourdes à leurs possesseurs et, pour cela, ce sont des immeubles indésirables. Leur valeur vénale est pratiquement nulle et on pouvait se demander avec inquiétude qui pourrait se charger dans l'avenir de l'entretien de ces anciennes demeures qui contribuent tant à la beauté de nos campagnes françaises.

Depuis une année, ils retrouvent des acquéreurs : ce sont des banques, des sociétés d'assurances, des sociétés industrielles, qui en ont acheté un assez grand nombre pour y placer leurs titres et leurs archives et même, en cas de besoin, pour y installer momentanément leur siège social.

En ce qui concerne les biens ruraux proprement dits, l'amplitude de la progression des valeurs varie avec les régions, la nature des biens et l'état des bâtiments.

La situation foncière que j'ai décrite à la veille de la guerre dans *La valeur de la terre en France* n'a guère changé dans son aspect général. La solidité terrienne de la Flandre et des provinces de l'Ouest s'est maintenue et avec une amélioration notable dans certaines parties de la Normandie. Le Bourbonnais fait exception à cette règle ; dans ce pays où le métayage domine, la propagande marxiste s'exerce sans intensité ;

elle est parvenue à modifier sensiblement la mentalité d'une partie de la population rurale, et cela influe beaucoup sur les valeurs foncières.

C'est pour une raison inverse, s'ajoutant à la richesse naturelle du sol, que la Normandie est la région française où la valeur de la propriété rurale a, au cours de la période que nous étudions, progressé le plus fortement. Le paysan normand est profondément réfractaire à la propagande marxiste ; d'autre part, il considère la terre comme le meilleur et le plus solide des placements.

Il n'est donc pas étonnant que les acheteurs du Nord de la France et de Paris, s'ajoutant aux acheteurs locaux, se soient portés naturellement vers cette région. En raison du petit nombre de propriétés à vendre, les prix ont monté très vite.

En 1932, nous avons eu à évaluer quelques fermes d'importance moyenne dans le pays de Caux, entre Le Havre et Dieppe, zone de culture et d'élevage ; leur valeur atteignait 10.000 francs l'hectare. Il y a quelques mois, nous sommes revenus dans les mêmes communes et nous avons constaté que les mêmes fermes auraient pu être vendues entre 15 et 20.000 francs l'hectare. La hausse constatée atteint et dépasse 50 pour 100 ; par rapport aux valeurs d'avant-guerre, on est au coefficient 6 et c'est là, je crois, le coefficient de hausse le plus élevé que l'on constate en France. Dans les autres pays normands et notamment dans le pays d'Auge, le Bessin et le Cotentin, la situation est presque la même. Dans une des meilleures communes d'herbage du pays d'Auge, une propriété qui avait été acquise un million en 1936 s'est vendue récemment 1.500.000 francs. Il s'agit presque toujours, pour des biens aussi importants, d'acquéreurs venant de Paris ou du Nord.

En Bretagne, pays à population rurale nombreuse, la situation foncière s'est toujours maintenue bonne ; on notait cependant, voici deux années, dans certaines parties des Côtes-du-Nord, zone de Guingamp, notamment, des symptômes de fléchissement. Ils ont disparu et, partout, les ventes sont aisées, avec des prix en hausse. En Vendée, nous avons constaté, il y a quelques années, dans la région de La Roche-sur-Yon, une crise foncière très apparente ; elle s'est effacée et; là aussi, la reprise des valeurs est très sensible. On note des progressions du même ordre dans l'Anjou, le Maine, le Perche.

Dans la région de Paris, en Brie, les valeurs sont restées presque stationnaires durant la période de troubles sociaux ; depuis un peu plus d'une année, on constate un mouvement très net de hausse. La Brie est un pays où la qualité du sol varie beaucoup : terres humides et froides du Châtelet-en-Brie, riches limons de Lieusaint, Brie-Comte-Robert et Mormant ; terres moyennes de Nangis. Les valeurs par fermes varient, suivant qualité, de 3.500 à 10.000 francs l'hectare, au lieu de 1.000 à 2.800 francs l'hectare en 1911 ; le coefficient de hausse est compris entre 3 et 4. Telle ferme de première qualité que l'on aurait vendue 7.000 francs l'hectare en 1936 atteindrait aujourd'hui 10.000 francs l'hectare. On vend bien plus aisément une bonne ferme à prix élevé qu'une mauvaise ferme à prix bas, et cela est normal.

En Beauce et dans le Perche, on observe des progressions de même ordre ; voici quelques mois, dans la région de Châteaudun, j'ai noté des ventes de fermes allant jusqu'à 5.000 francs l'hectare, au lieu de 3.500 francs l'hectare en 1936.

Je dois excepter de la situation générale constatée dans l'Ile-de-France les biens ruraux qui ont le malheur d'être intercalés dans la banlieue parisienne. Ayant eu à évaluer des terres situées dans les communes d'Antony, Fresnes, Wissous, etc., j'ai fait les constatations suivantes : les valeurs locatives exprimées en blé ne dépassent guère un quintal et demi à l'hectare, impôts en sus, les cultivateurs comptant presque pour rien les terres médiocres qu'ils ont beaucoup de mal à cultiver. Les mêmes terres, en 1914, se louaient 150 francs l'hectare et leur valeur vénale, par rapport à celle d'avant-guerre, a à peine doublé. Cette situation particulière mérite des explications.

Avant la guerre, la proximité de Paris constituait un avantage considérable pour les exploitations agricoles les plus rapprochées de la capitale ; les transports s'effectuant par chevaux, la livraison des pailles et fourrages n'était possible que dans un rayon maximum de 40 kilomètres ; la vente des pailles et fourrages était d'autant plus rémunératrice que Paris avait une cavalerie importante à nourrir. Aujourd'hui, les transports par camions automobiles ont fait disparaître, pour ces denrées, à la fois le privilège de situation et la clientèle, par suite de la suppression progressive du cheptel chevalin parisien.

La situation était aussi avantageuse pour les gros légumes : pommes de terre, carottes, etc. Aujourd'hui, l'avantage est inexistant et la production des pommes de terre, notamment, ne donne sensiblement pas plus de recettes que dans des exploitations plus éloignées. De plus, les pommes de terre primeurs venant d'Algérie ou du Maroc, du Midi ou de Bretagne, ont fait disparaître l'avantage résultant de la culture de variétés hâtives.

Inversement, le développement industriel de la banlieue et la hausse brutale des salaires survenue depuis deux ans, a placé les cultivateurs de cette zone dans une position difficile. Les prix des produits agricoles sont loin d'avoir haussé comme les salaires ouvriers et les exploitants ne peuvent pas payer des salaires approchant de ceux de l'industrie parisienne. D'où impossibilité de trouver une main-d'œuvre suffisante et situation bien plus mauvaise que celle des cultivateurs des zones purement agricoles.

Inversement, ils ont à supporter la rapine qui s'exerce dans les champs au voisinage des agglomérations et des lotissements et contre laquelle ils sont pratiquement désarmés.

Les impôts supportés par les fermiers sont extrêmement lourds.

Ces impôts atteignent à l'hectare, en 1937, les chiffres suivants pour les biens dont il s'agit (en 1938, ils ont été plus élevés) :

Wissous	121 fr.
Paray-Vieille-Poste	118 »
Rungis	248 »
Fresnes	97 »
Chevilly-Larue	111 »
Antony	380 »

Ce dernier chiffre résulte de l'application arbitraire d'une disposition légale récente. On commence à l'appliquer sur certaines terres labourables bien situées un impôt de superposition en les considérant comme des terrains à bâtir éventuels. C'est ainsi qu'une terre de 6 hectares sur

Antony, qui rapporte 3.144 francs (partie louée en petits jardins), est grevée de 9.409 francs d'impôts, sans parler d'une taxe syndicale annuelle de 3.858 francs à payer pendant dix ans, de sorte que la possession de cette terre comporte pour le propriétaire une charge annuelle, déduction faite du fermage perçu, de :

8.909 fr. — 3.144 fr. = 5.765 fr.

plus la taxe syndicale 3.858 francs.

Depuis cette constatation, j'ai été informé que cet écrasement fiscal était maintenant appliqué sur les communes voisines. Comme les lotissements sont arrêtés, les propriétaires n'ont même plus la ressource de s'en dégager en vendant. On arriverait ainsi, si ces procédés fiscaux étaient généralisés, à l'anéantissement de la propriété rurale dans la banlieue de Paris, car on dépasse la spoliation pure et simple.

Il ne m'est pas permis de parler de toutes les régions françaises, et je me bornerai à quelques observations personnelles faites de ci de là au cours de mes voyages professionnels.

J'avais évalué en 1908 le magnifique îlot de prairies liasiques de Saint-Pierre-du-Mont, au sud de Clamecy, qui constituait un des meilleurs coins de l'embouche nivernaise ; j'en avais fixé la valeur à 4.000 francs l'hectare. La partie qui restait à vendre, 148 hectares, a été adjugée, le 19 février dernier 1.760.000 francs, soit environ 12.000 francs l'hectare. Personnellement, j'avais, en me basant sur la situation immobilière nivernaise, indiqué le coefficient 3 comme correspondant à la réalisation possible ; en 1936, on aurait atteint péniblement 2 et demi.

On trouve en Saône-et-Loire des différences de valeur considérables. C'est ainsi que dans la zone des agglomérations industrielles du Creuzot, de Montceau-les-Mines et de Gueugnon, la raréfaction de la main-d'œuvre a provoqué l'abandon d'un certain nombre de fermes et, dans les ventes, on ne dépasse guère le coefficient 2, alors que dans les régions moins atteintes on retrouve la position nivernaise.

On constate parfois dans deux régions voisines des différences considérables dans les progressions de valeur. C'est ainsi que dans la Dombes, en partant de 1.000 francs l'hectare en 1914, on arrive au coefficient 5 avec 5.000 francs l'hectare aujourd'hui, en raison des achats des industriels lyonnais ; dans le Beaujolais viticole, au contraire, on ne dépasse guère le coefficient 2.

En Sologne, qui fut mise en valeur sous le Second Empire, nous constatons une forte régression agricole ; les fermes abandonnées se comptent par centaines ; les chasseurs parisiens qui règnent dans cette région y ont fait pulluler le lapin, gibier de troisième catégorie, mais qui convient bien à leurs aptitudes. Ce rongeur, pire que le rat, chasse progressivement les fermiers. Quand il n'en restera plus, tout le pays sera en friche et la chasse disparaîtra après la culture. De 1932 à 1936, les valeurs avaient fortement fléchi pour tomber au coefficient 2 ; la recherche des propriétés refuge les a fait rebondir vers le coefficient 3 ; telle propriété qui pouvait se vendre 700 francs l'hectare en 1914, obtient maintenant 2.000 francs l'hectare, à condition, toutefois, que les pineraies n'aient pas été complètement rasées.

Dans l'Est, les valeurs n'ont pas bougé beaucoup. Il en est de même des régions du Sud-Ouest qui souffrent toujours, comme en 1914, de

l'affaiblissement excessif des effectifs ruraux, comblé en partie par l'immigration italienne aujourd'hui arrêtée.

En 1936, j'avais signalé la situation très difficile du vignoble languedocien ; on vendait encore les bonnes parcelles voisines des villages, mais les grands domaines, ruinés par le blocage et la distillation obligatoires, étaient pratiquement invendables. Le marché du vin étant assaini, la situation est bien meilleure et les grands domaines retrouvent des preneurs. On est loin des prix de détail de 100.000 francs l'hectare ou des prix de 40 à 50.000 francs pour de bons domaines de plaine, chiffres véritablement anormaux de la grande période de prospérité. Les valeurs ont été replacées à des chiffres plus solides parce que plus modérés. Il n'en est malheureusement pas de même du Bordelais, et notamment du Médoc où la crise persiste et où les ventes de domaines restent désastreuses ; si cette situation durait pendant quelques années encore, le vignoble médocain disparaîtrait progressivement.

Les forêts furent, jusqu'en 1930, les biens ruraux les plus recherchés. La crise survenue en 1931 a fait fléchir fortement les valeurs. On vend maintenant aisément les taillis sous futaie de bonne qualité en restant bien au-dessous des valeurs de la période de prospérité. La forêt bien pourvue en réserves est en effet la valeur refuge type. En cas de mévente des bois, on peut différer les coupes sans frais de gestion supplémentaires. Par contre, les taillis simples dans les régions forestières sont parfois complètement invendables, même à des prix ne dépassant guère ceux d'avant-guerre.

Quelle que soit la région où l'on étudie des biens ruraux, l'état des bâtiments influe fortement sur la valeur. Acheter une ferme dont les bâtiments sont vétustes et en mauvais état, c'est la payer deux fois. Avec des dépenses de reconstruction au coefficient 10, on arrive vite en effet à dépenser, pour restaurer le corps de ferme, autant qu'on a décaissé pour acquérir le domaine.

Il faut aussi faire, en matière foncière, une autre observation importante : une bonne ferme payée cher est (sauf exagération) toujours meilleur marché qu'une mauvaise ferme acquise à bas prix. C'est d'ailleurs pour cette raison que les zones de bonne qualité ont haussé plus fortement que les zones médiocres ou mauvaises.

Quel est le coefficient moyen de hausse de la propriété rurale pour l'ensemble de la France ? Je ne peux donner à cet égard qu'un ordre de grandeur approximatif, résultant d'une impression personnelle d'ensemble. Les coefficients de rehaussement varient de 1,50 à 6. Le coefficient moyen doit être compris entre 3 et 3 1/2. J'avais indiqué, en 1936, un coefficient moyen de 2 1/2 ; en admettant une hausse moyenne d'ensemble de 1/3, on arrive au coefficient 3 1/3. Même si l'on va au coefficient 3 1/2 qui dépasse un peu, à notre avis, la situation moyenne du territoire français pris dans son ensemble, et si l'on compare au coefficient de dépréciation et de la monnaie (un peu plus de 12), on constate qu'en valeur absolue, par rapport à la valeur 1914, la propriété rurale a fléchi de 70 pour 100 environ, alors qu'avec le coefficient 2 1/2 et une monnaie réduite de cinq fois, le fléchissement était seulement de 50 pour 100.

Une dévaluation est une faillite d'Etat ; elle dévore plus ou moins les fortunes particulières, qu'il s'agisse d'immeubles, de valeurs ou de comptes en banque. En 1936, je terminais mon étude sur le même sujet :

« Les menaces de manipulations monétaires n'ont pas en ce moment d'influence sensible (sur les prix), on commence à savoir que la propriété est toujours victime des altérations de la monnaie dont le seul bénéficiaire est l'État. »

Il est bien certain que si le pays était resté dans l'état d'anarchie politique et sociale des années 1936 et 1937, nous ne pourrions pas constater le relèvement que je viens d'analyser. C'est une des résultantes de l'extraordinaire redressement accompli depuis une année.

Dans une nation comme la France, où l'agriculture est l'élément essentiel de la richesse nationale, la valeur de la terre est le reflet de la situation générale.

On ne peut rencontrer nulle part ailleurs une pareille diversité de sols et de climats se juxtaposant pour constituer la magnifique unité française. La terre en France est bien loin d'avoir atteint la valeur qu'elle devrait avoir et la marge entre l'état présent et l'état normal est vraiment trop grand dans certains pays. Si les propriétés bretonnes, à qualité égale, valent bien plus cher que celles de Gascogne, c'est que la race bretonne est restée vigoureuse et que les Gascons tournent le dos à la vie.

C'est dans le sens d'une politique de natalité rurale que l'effort, dont je constate actuellement les premiers effets heureux, doit être continué.

Les menaces d'une guerre menée avec les moyens effroyables de destruction que la science donne maintenant à certaines puissances ont fait apparaître brutalement les dangers courus par les agglomérations urbaines trop vastes. L'un des plus sagaces de nos urbanistes, M. Léandre Vaillat, écrivait récemment dans *Le Temps* : « L'avenir du bâtiment, il n'est plus à Paris, mais en Province, à l'Ouest du méridien de Paris. Il y a là une tâche pressante, comparable en importance à la reconstruction des provinces dévastées par les Allemands. »

S'il s'agissait là d'une simple migration industrielle, elle serait probablement plus nuisible qu'utile pour nos pays agricoles de l'Ouest, surtout si elle absorbait leur main-d'œuvre agricole, en laissant à Paris des chômeurs irréductibles. Espérons que l'effroyable calamité d'une guerre sera évitée aux peuples européens et que, du danger couru (et dont le renouvellement sera toujours possible), il ne subsistera qu'une diminution de l'attraction des villes. Peut-être verrons-nous ainsi renaître le goût de la vie à la campagne et se reconstituer les élites rurales qui donnèrent une si belle impulsion à l'agriculture française vers le milieu du dernier siècle. Si cet espoir se réalisait, la valeur de la terre de France se retrouverait à son juste prix (1).

Pierre CAZIOT.

LA FILTRATION DES VINS

Cette question a fait l'objet de deux mémoires détaillés publiés en 1937 dans le *Bulletin de l'Association des Chimistes*.

Etude du débit et du colmatage

Le calcul permet de prévoir, en supposant remplies certaines conditions idéales, comment varie le débit d'un filtre en fonction de certains

(1) *Académie d'Agriculture* 7 juin 1939.

facteurs ; des déterminations expérimentales indiquent ensuite dans quels cas les lois établies par le calcul s'appliquent, au moins approximativement, à la filtration des vins.

Le débit est inversement proportionnel à l'épaisseur de la couche filtrante et à la viscosité du liquide, qui est relativement peu variable d'un vin à un autre. Il est proportionnel à la pression, sauf dans le cas de la filtration sur cellulose ou sur amiante, dont les fibres se tassent d'autant plus que la pression est plus élevée.

Dans la filtration de liquides très chargés, c'est pratiquement la grandeur de la surface filtrante, beaucoup plus que sa nature qui commande le débit ; on peut utiliser des filtres serrés, mais d'une grande surface, dont le type est le filtre à tissu encollé avec la terre d'infusoires. Dans le cas des liquides peu chargés au contraire, les filtres adsorbants (cellulose plus ou moins mélangée d'amiante) à grands pores, dont le débit est très grand par rapport à la surface, sont préférables.

Certains vins, pourtant limpides, ont un « pouvoir de colmatage » très élevé, qui est lié à la présence de *matières mucilagineuses* ou *dextrane,* ainsi qu'à la structure de cette dextrane : en ajoutant de l'alcool à un vin, le « pouvoir de colmatage » varie beaucoup et passe par un maximum vers 17°, point où commence la séparation de la dextrane. Plus le « pouvoir de colmatage » d'un vin est élevé, plus la chute des particules en suspension dans ce vin, le collage, et certaines précipitations sont pénibles : la dextrane joue le rôle de *colloïde protecteur.*

Les levures, même en grande quantité, colmatent peu ; (ce ne sont donc pas elles qui rendent difficile la filtration des vins nouveaux). Par contre, les matières albuminoïdes coagulées par chauffage, les flocons de colle de poisson coagulée, les troubles de casse blanche, colmatent en général beaucoup ; de même le trouble résultant de l'*altération des fûts vides,* qui est constitué par des moisissures secrétant sans doute des matières mucilagineuses, comme les ferments étudiés par Laborde.

L'addition au vin de kaolin ou de terre d'infusoires diminue beaucoup le colmatage, surtout dans le cas de vins chargés de matières mucilagineuses : la perméabilité de la couche est augmentée grâce à une modification de sa structure. On comprend pourquoi la filtration des vins est surtout devenue pratique depuis l'introduction de la terre d'infusoires par Laborde, en 1904 (*Revue de viticulture*).

Les deux types de filtration

On distingue dans les procédés courants de la filtration des vins deux types de mécanisme entre lesquels existent tous les intermédiaires :

1° *La filtration par adsorption,* dans laquelle les particules sont arrêtées grâce à une attraction de la matière filtrante, dont les pores ont des dimensions supérieures à celles des particules. Elle est ainsi caractérisée : le vin, au sortir du filtre, passe d'abord limpide, puis trouble et de plus en plus ; il passe d'autant plus trouble qu'il est plus chargé d'impuretés et que la masse de matière filtrante est plus faible.

2° *La filtration par tamisage,* dans laquelle les particules sont arrêtées par des pores plus petits qu'elles. Elle est ainsi caractérisée : le vin filtré passe au début de plus en plus limpide et atteint en général la limpidité parfaite qui subsiste constamment ; le résultat est indépendant de la masse de matières en suspension et de la masse de matières filtrées.

Extension à l'Algérie du décret du 14 juin 1938 relatif à l'emploi des vins provenant de certains cépages

Décret du 6 août 1939

Art. 1er. — Sont rendues exécutoires en Algérie les dispositions suivantes du décret-loi du 14 juin 1938 tendant à autoriser l'emploi, dans les coupages, de vins provenant des cépages d'Othello et d'Herbemont, ainsi qu'à réglementer la fabrication des vins mousseux autres que le champagne ; jusqu'au 1er août 1942, les dispositions restrictives d'emploi dans les coupages ne sont pas applicables aux vins tirés des cépages d'Othello et d'Herbemont.

Art. 2. — Toute personne fabriquant dans la même commune ou dans deux communes limitrophes des vins mousseux à la fois par la fermentation en bouteilles, par le procédé de cuve close, par le procédé de gazéification, ou seulement par deux de ces procédés, est tenue de souscrire à la recette buraliste des contributions diverses une déclaration de chacune de ces fabrications.

Tout producteur de vins mousseux spécialisé dans l'une quelconque de ces méthodes et n'utilisant qu'un seul de ces procédés sera dispensé de déclaration de fabrication.

En ce qui concerne les récoltants, cette déclaration devra être souscrite pour toutes les fabrications de vins mousseux effectuées dans les mêmes conditions dans les cantons de récolte des vins et dans les cantons limitrophes.

Les titres de mouvement délivrés pour accompagner les vins mentionneront sur les déclarations des expéditeurs la nature du procédé de fabrication employé.

Art. 3. — Ne pourront conserver leur appellation d'origine que les vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles dans l'aire géographique de l'appellation revendiquée. Toutefois, l'appellation d'origine pourra être conservée pour les vins rendus mousseux dans le département d'origine et les départements limitrophes, à la condition que cette extension n'aille pas à l'encontre des dispositions légales ou réglementaires en vigueur.

Un délai d'un an est accordé, à compter de la publication du présent décret, pour la liquidation des stocks de vins d'origine obtenus par d'autres procédés.

Dans les quinze premiers jours de l'application de ce décret, ces stocks seront recensés par les agents des contributions diverses sur déclaration de leurs détenteurs. La vente en sera contrôlée par la même administration.

Art. 4. — Des décrets pris sur la proposition des ministres de l'agriculture et des finances détermineront les conditions d'exécution du présent décret; notamment en ce qui concerne les inscriptions qui devront figurer sur les étiquettes et sur les bouchons ; l'inscription à l'encre rouge du lieu de fabrication dans des conditions ne prêtant pas à confusion avec des appellations d'origine sera obligatoire sur les étiquettes des vins mousseux qui ne seront pas vendus avec une appellation d'origine.

Art. 5. — Les fabricants, importateurs et commerçants, d'appareils ou parties d'appareils propres à la fabrication des vins mousseux en cuve close ou gazéifiés seront astreints à la tenue d'un répertoire indiquant les dates de livraisons, le nom et l'adresse du destinataire.

Tout détenteur d'appareils ou parties d'appareils sera tenu de faire à la recette des contributions diverses, dans les cinq jours qui suivront son entrée en possession, une déclaration énonçant le nombre, la nature et la capacité de ces appareils ou parties d'appareils.

Les agents des contributions diverses et du service de la répression des fraudes sont qualifiés pour assurer l'application du présent article.

Art. 6. — Toute infraction aux dispositions du présent décret et aux décrets rendus pour son application sera punie des peines prévues par l'article 13 de la loi du 1er août 1905, modifiée par la loi du 21 juillet 1929, sans préjudice des pénalités fiscales encourues pour les fausses déclarations ou les défauts de déclarations et des peines plus graves fixées par les textes en vigueur en cas de délit de fraude.

Art. 7. — Un décret rendu sur la proposition du président du conseil, ministre de la défense nationale et de la guerre, du ministre de l'agriculture et du ministre des finances fixera les conditions d'application du présent décret.

La distillation anticipée des vins de la récolte en 1939

Décret du 18 avril 1939.

Art. 1er. — A valoir sur les prestations susceptibles de leur être imposées en exécution des articles 75 à 84 du Code du vin, après la publication, au « Journal Officiel », des résultats de la récolte de 1939, les viticulteurs métropolitains ou algériens sont autorisés à remettre ou à faire remettre dès maintenant à la Direction du service des alcools, des alcools de vin et des alcools viniques.

Art. 2. — Les offres doivent être adressées au secrétariat du Service des alcools, 11, rue de l'Echelle, à Paris (1er), qui fixera les dates et lieux de livraison. Elles préciseront les quantités et qualités des alcools offerts. Seuls, peuvent être reçus les alcools ne renfermant pas une dose d'impuretés supérieure à la limite fixée pour chaque catégorie par la direction du Service des alcools.

Les agents des Contributions indirectes ou des Contributions diverses ont la faculté de prélever gratuitement des échantillons, dès la mise des alcools à la disposition de la direction du Service des alcools.

Art. 3. — Ces alcools livrés dans les conditions prévues à l'article précédent seront payés ainsi qu'il suit, par hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

1° *Alcools de vin :* A) Livrés par des viticulteurs dont le rendement effectif moyen ne dépassera pas, en 1939, 145 hectos de vin à l'hectare : prix normal des alcools de prestation obligatoire ;

B) Livrés par des viticulteurs dont le rendement effectif moyen dépassera, en 1939, 145 hectolitres de vin à l'hectare : prix des alcools de prestation obligatoire diminué de 10 pour 100.

Les prix prévus aux alinéas A et B ci-dessus s'entendent pour les alcools livrés le 15 novembre 1939 au plus tard. Ils subissent des abattements de 10 pour 100 si les alcools sont livrés du 16 novembre au 31 décembre 1939, de 15 pour 100 si les alcools sont livrés du 1er janvier au 31 mars 1940, de 20 pour 100 si les alcools sont livrés après le 31 mars 1940.

A ces divers prix s'ajoutent les primes dites de célérité atteignant 80 francs pour les alcools livrés le 15 novembre 1939 au plus tard, 60 francs pour les alcools livrés du 16 novembre au 31 décembre 1939, 20 francs pour les alcools livrés du 1er janvier au 31 mars 1940.

En ce qui concerne les alcools tirés de cépages prohibés, la date du 15 novembre indiquée aux deux alinéas qui précèdent, est reportée au 30 novembre.

En outre, pour les coopératives de distillation qui justifieront que la totalité de leur outillage aura été employée au traitement des marcs de la récolte 1939, les dates limites des 15 novembre et 31 décembre seront reculées aux conditions que fixera l'Administration, d'un délai égal à celui nécessité par la distillation intensive des marcs.

2° *Alcools viniques :* prix uniforme qui sera fixé, pour les alcools viniques de prestation. Pour les alcools de vin comme pour les alcools viniques, ces prix s'appliquent à des alcools rectifiés extra-neutres. Ils subissent des abattements de 25 francs s'il est livré des alcools type Midi, titrant au minimum 94° ; 30 francs s'il est livré des flegmes titrant au minimum 90° ; 35 francs s'il est livré des flegmes titrant au minimum 87° ; 45 francs s'il est livré des flegmes titrant au minimum 70°.

Art. 4. — Les prestations d'alcool susceptibles d'être imposées dans les conditions prévues à l'article premier, pourront être atténuées en considération de fournitures d'alcools de vin opérées avant le 1er avril 1939 par des prestataires ou pour leur compte au titre du contingent visé à l'article 2 du Code des Contributions indirectes.

Cet hiver, utilisez du SOJA

Au printemps prochain semez du Soja pour produire vous-même le grain nécessaire à la ferme. Parce que le Soja en grain constitue un aliment concentré de la plus haute valeur nutritive produisant en abondance chair, lait, œufs Contient vitamines A.B.D. et E. de Fécondation herbatives, de la Lécithine, etc...

Sur demande, le **Syndicat National des Producteurs de Soja,** 35, rue Ledru-Rollin, **Châteauroux** (Indre), vous fera parvenir gratuitement son dépliant illustré de propagande. Ecrivez.

OISONS Toulouse. Lapins géants. Canetons. Poulettes. Elev. Château BARTHAS, St-Georges (Gers

PORCS 2 à 3 m., 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35-45 kilos, 300-400 francs.
Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

Ne renoncez pas à vous assurer le bénéfice de tant d'efforts....

... par une vinification mal conduite ou insuffisante qui ne permet pas de tirer d'une vendange ou d'un moût le maximum de ses qualités.

Les raisins introduits dans la cuve doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit :- Anhydride Sulfureux. Chimiquement pur en tube (« la plus économique »)

Soit :- Métabisulfite de Potasse. (« la plus simple »)

Soit :- Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui traiteront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le Sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.

L'Anhydride Sulfureux assainit les vins.

Les levures sélectionnées De l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE De MONTPELLIER l'enrichissent

La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans a-coups. Seules elles permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la pesse du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure

Le Degré de vin levuré augmente la levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool

Sa fraîcheur sa finesse sont plus grandes parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE. — certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.

Sa conservation est assurée le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool. il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie..

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)

TÉLÉPHONES **41-67** et **41-68**

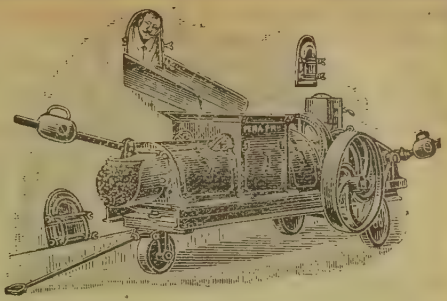
NOTICES, PRIX-COURANTS.

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

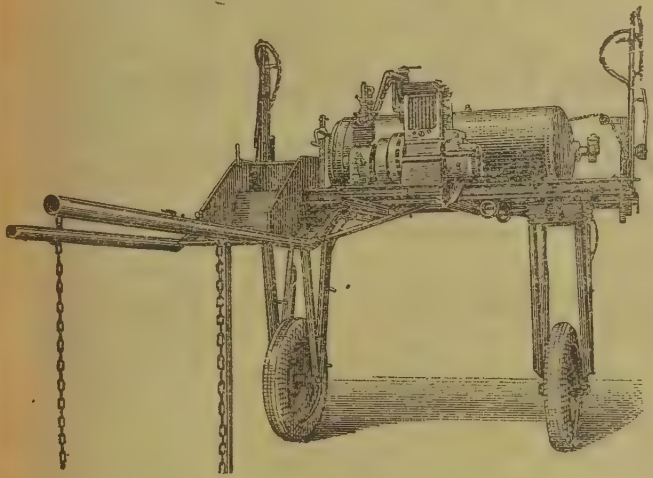
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D. G.



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

POUR BIEN VINIFIER

ET AMÉLIORER QUALITÉ, DEGRÉ, BOUQUET,
ASSURER LA CONSERVATION DE VOS VINS

EMPLOYEZ LES

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

(INSTITUT D'ŒNOLOGIE FONDE EN 1905)

Notice explicative gratuite. — Dépositaires sont demandés

GRANDES PEPINIÈRES
DE L'AUDE

Boutures, Racinés, Greffés
- Producteurs-Directs -

CHARLES AUTHIER

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

ILE-CARCASSONNE (AUDE) **TÉLÉPH. 4-48**

Plus de Futaille gâtée !

avec un Sachet " FUTINOL "
en 30 minutes ; sans défoncer,
sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, HUILE, etc...

Demandez-les à vos fournisseurs

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces **2** sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des **ETABLTS FUTINOL, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)**

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

La déduction sera admise : A) Pour la totalité des quantités à livrer avec maximum de 100 hectos d'alcool pur, quand la production effective des récoltants intéressés n'aura pas dépassé en 1939 une moyenne de 95 hectos à l'hectare ; B) Pour le cinquième des quantités à livrer avec maximum de 20 hectos d'alcool pur, quand la production effective aura dépassé 95 hectos sans excéder 145 hectos de vin à l'hectare. Aucune déduction ne sera accordée quand la production effective aura été supérieure à 145 hectos de vin à l'hectare.

Toutefois, les maxima de 100 et 20 hectos prévus au paragraphe précédent ne seront pas applicables quand les alcools fournis au contingent proviendront en totalité de vins issus de cépages prohibés.

En pareille circonstance, la déduction sera admise : A) Sans limite quand les fournitures d'alcool seront faites pour le compte de viticulteurs dont le rendement effectif à l'hectare n'aura pas dépassé, en 1939, 95 hectos de vin ; B) A concurrence de la moitié des quantités à livrer quand les fournitures d'alcool seront faites pour le compte de viticulteurs dont le rendement effectif à l'hectare aura été supérieur à 95 hectos sans dépasser 145 hectos de vin à l'hectare.

Quand les fournitures seront exécutées partie en alcools provenant de vins issus de cépages prohibés et partie en alcools tirés de vins issus d'autres cépages, la déduction sera admise.

a) Pour les viticulteurs dont le rendement effectif n'aura pas dépassé, en 1939, 95 hectolitres de vin à l'hectare à concurrence de la totalité des quantités livrées en alcools de la première catégorie (cépages prohibés) et de 100 hectolitres pour les alcools de la deuxième catégorie (cépages autorisés) ;

b) Pour les viticulteurs dont le rendement effectif aura été, en 1939, supérieur à 95 hectolitres sans dépasser 145 hectolitres de vin à l'hectare à concurrence de la moitié des quantités livrées en alcools de la première catégorie (cépages prohibés) et du cinquième avec maximum de 20 hectolitres des quantités livrées en alcools de la deuxième catégorie (cépages autorisés).

Les alcools livrés au titre du contingent dans les conditions prévues aux paragraphes précédents du présent article seront payés :

a) S'ils sont livrés le 15 novembre 1939 au plus tard, au prix fixé pour les alcools de vin du contingent ;

b) S'ils sont fournis du 16 novembre au 31 décembre 1939, au prix du contingent diminué de 15 pour 100 ;

c) S'ils sont fournis du 1er janvier au 31 mars 1940, au prix du contingent diminué de 20 pour 100 ;

Sont applicables aux livraisons de l'espèce les dispositions de l'alinéa 7 de l'article 3 relatives aux livraisons d'alcools tirés des cépages prohibés, et à celles effectuées par les coopératives.

Les divers prix envisagés au paragraphe précédent s'entendent pour des alcools rectifiés extra-neutres. Ils subissent les abattements prévus au dernier paragraphe de l'article 3 lorsque les livraisons portent sur des alcools type Midi ou des flegmes titrant 70 degrès ou plus.

Art. 5. — Les prix d'achat visés aux articles 3 et 4 sont établis pour des alcools rendus sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge de l'acheteur.

Pour les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent des alcools rendu sur quai d'un port désigné par l'acheteur, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et le transport à vide sont à la charge du vendeur.

Art. 6. — Les vendeurs peuvent être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par la direction du service des alcools.

Dans ce cas, des acomptes s'élevant aux neuf-dixièmes du prix d'achat des alcools stockés sont alloués aux producteurs dès l'achèvement de la fabrication.

Il est, en outre, attribué pour freinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 60 centimes par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Art. 7. — Pour opérer leurs livraisons anticipées, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool de vin de fabrication postérieure au 1er août 1939.

Les alcools viniques livrés doivent provenir de la récolte personnelle des récoltants intéressés.

Toutefois, ces derniers sont admis à leur substituer des alcools de vin en partie ou en totalité étant entendu que cette substitution ne peut pas modifier les conditions de payement des alcools.

Art. 8. — Sur offres faites au directeur général des Contributions indirectes (ministère des Finances), les livraisons anticipées d'alcool de vin prévues aux articles précédents peuvent, aux conditions fixées ci-après, être remplacées par des fournitures de vin à l'intendance militaire ou à des établissements d'assistance publique.

Dans un délai maximum de quinze jours, compte tenu de leur réception, il sera statué sur les offres présentées.

Art. 9. — Par exploitation viticole ou par cave coopérative, les fournitures ne peuvent, sauf dérogations admises par l'administration, être inférieures à 60 hectolitres. Elles doivent être constituées par des vins rouges, blancs ou rosés, loyaux et marchands, droits en goût, parfaitement limpides et bien conservés, titrant au minimum 8 degrés, et possédant en toute hypothèse les caractéristiques minima exigées des vins de pays dans la région de production pour être reconnus propres à la consommation de bouche.

Exprimée en acide sulfurique monohydraté, l'acidité fixe des vins doit être comprise entre 2 et 5 grammes par litre. Leur acidité volatile ne peut excéder 8 décigrammes par litre.

Des échantillons peuvent être prélevés gratuitement, avant toute livraison, par le service des contributions diverses et par le service de l'intendance.

Art. 10. — Les vins sont payés sur la base des flegmes titrant au minimum 87 degrés en considérant les dates des offres de livraisons présentées par les viticulteurs et les rendements effectifs moyens en vin obtenus par ces derniers, en 1939. Dans les décomptes, il est fait état de la richesse alcoolique des vins, abstraction faite des fractions de degré inférieures au dixième.

Le prix d'achat s'entend des vins pris dans les chais des récoltants et entonnés par les soins de ces derniers.

Les dispositions de l'article 4 ci-dessus sont applicables aux viticulteurs qui, remplissant les conditions exigées, compenseront leurs prestations d'alcool de vin par des livraisons de vin.

Art. 11. — Les vendeurs peuvent être tenus d'assurer la conservation des vins jusqu'à l'époque fixée par l'administration et, au plus tard, jusqu'au 15 juillet 1940. Dans ce cas, il est alloué pour frainte, frais de logement, assurances et divers, une indemnité de 75 centimes par mois et par hectolitre de vin conservé au delà du 31 décembre 1939. Lorsqu'elle sera exigible, l'indemnité sera décomptée pour la période écoulée, à partir du 1er janvier 1940, ou de la date de remise des offres de livraison de vin, si celles-ci sont présentées après le 1er janvier 1940.

Art. 12. — Les vins sont reçus en quantité par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Les payements à chaque vendeur sont opérés quand le destinataire a fait connaître les résultats de la réception qualitative opérée par ses soins, par comparaison avec les échantillons prélevés, avant livraison, comme il est dit à l'article 2. Dans l'hypothèse où les vins ne correspondraient pas à l'échantillon, ils seraient remis par le destinataire à la disposition de l'expéditeur, sans que celui-ci pût prétendre à une indemnité.

Art. 13. — Chaque fourniture de vins, admise en quantité et en qualité, atténuera, à due concurrence, le blocage et la prestation d'alcool susceptibles d'être imposés à l'expéditeur, au titre de la campagne 1939-1940. A cet effet, il sera tenu compte des indications figurant sur les titres de mouvement qui mentionneront, obligatoirement, la richesse alcoolique des vins par degré et dixième de degré couvert.

La cellulose, qui forme des filtres à pores de grande dimension, agit par adsorption ; elle ne clarifie que les vins peu chargés, mais elle les clarifie parfaitement ; les autres passent de plus en plus troubles. Elle agit également par tamisage, lequel soulage ses facultés d'adsorption et d'autant plus qu'elle est plus tassée ; une addition d'amiante à la cellulose agit dans le même sens que le tassement. L'amiante pur et le kieselguhr (ou terre d'infusoires) qui forment des filtres beaucoup plus serrés, agissent par tamisage et donnent toujours des vins constamment limpides du début à la fin de la filtration.

Tous les troubles des vins essayés (levures, protéides coagulés, casse cuivreuse, casse ferrique) se comportent à cet égard de la même manière.

La présence de colloïdes protecteurs s'oppose dans certains cas à la clarification par tamisage, comme s'ils interdisaient une agglutination des particules nécessaire à l'obstruction des canaux et à l'arrêt de ces particules.

Le débit des filtres adsorbant est, à surface égale, beaucoup plus grand que celui des filtres tamisants, et leur colmatage, c'est-à-dire la diminution progressive du débit, est beaucoup plus faible parce qu'il n'y a pas, dans les premiers, obstruction notable des pores par les particules arrêtées et parce qu'il n'y a pas arrêt important des matières mucilagineuses.

Ces divers caractères commandent le *choix du procédé de filtration* le plus approprié à tel ou tel cas : filtres tamisants de grande surface pour les vins très troubles, filtres adsorbants de très petite surface pour les vins presque clairs que l'on veut rendre parfaitement limpides (*Progrès agricole et viticole,* 1935).

Des observations pratiques relatives aux filtres à tissus sont indiquées dans le mémoire original (*Bull. Assoc. Chimistes*). Les études antérieures sur la filtration des vins sont exposées sommairement.

Une filtration bien conduite n'altère pas la qualité des vins ; au contraire, dans le cas des vins blancs, en permettant d'obtenir la clarification plus rapidement que par les procédés anciens et en évitant le vieillissement prolongé en fûts, elle permet d'améliorer la qualité tout en diminuant les frais. En ce qui concerne les vins blancs, « l'amaigrissement » et la perte de « caractère » qui paraissent parfois résulter de la filtration sont bien plus faibles que ceux engendrés par une garde prolongée en fûts que précisément la filtration contribue à éviter.

Comparaison du collage et de la filtration

A la suite d'études antérieures sur le *Collage des vins,* nous sommes mieux en mesure de comparer au point de vue pratique les effets du collage et de la filtration.

Le grand avantage que la filtration possède par rapport au collage est évidemment de clarifier les vins rapidement, sûrement, et pour une très faible dépense ; elle opère plus rapidement que le collage à deux points de vue, d'abord parce qu'elle permet de clarifier les vins jeunes encore troubles, parfois riches en matières mucilagineuses, ensuite parce qu'elle donne d'emblée la limpidité.

Mais si la filtration est très supérieure au collage en ce qui concerne la limpidité immédiate, par contre, en ce qui concerne la stabilité, l'avenir de la limpidité, le collage est dans l'ensemble incontestablement

supérieur ; nous entendons le collage bien fait, ne laissant ni protéides en solution (surcollage des vins blancs, fréquent avec la gélatine (1)), ni flocons en suspension (par suite d'un repos insuffisant).

La supériorité du collage est quadruple.

1° Si, à la suite de l'aération qui peut précéder ou accompagner l'opération de clarification, le vin se trouble, *la chute lente et progressive* des flocons de protéides coagulées, assure la chute des particules, dont il accélère d'ailleurs la coagulation ; au contraire, les cas de troubles après filtration des vins blancs ou rouges ne sont pas rares si on ne prend pas les soins nécessaires.

2° Surtout, le collage met en jeu des phénomènes colloïdaux. Par le mécanisme d'une *floculation réciproque* entre la gélatine non encore coagulée et certaines substances colloïdales indésirables, il assure l'élimination de ces substances qui, au contraire, traversent aisément les filtres. C'est le cas du colorant colloïdal des vins rouges (responsable des troubles formés par abaissement de la température), des substances analogues des vins de liqueur, du phosphate ferrique et du complexe tanin-fer qui existent toujours plus ou moins dans les vins aérés, du colloïde de la casse cuivreuse qui peut exister dans les vins blancs sulfités non aérés. D'ailleurs, les protéides peuvent en outre adsorber directement de petites quantités de fer ou de cuivre.

3° Le collage respecte beaucoup mieux que ne le fait une filtration les *colloïdes protecteurs du vin* (dextrane) (nous savons d'ailleurs que, trop abondants, ils s'opposent à la clarification par collage). C'est une des raisons pour lesquelles la filtration favorise les casses métalliques, la casse cuivreuse en particulier. Il faut d'ailleurs noter que souvent elle paraît favoriser la casse cuivreuse en ce sens que là où le vin collé aurait présenté des flocons bruns, flocons de protéides colorés par le colloïde cuivrique, laissant le vin limpide, le vin filtré est trouble et parfois très trouble ; d'une manière générale, les précipitations n'ont pas le même aspect dans un vin filtré et dans le même vin collé.

4° Le collage ne cède pas au vin de *métaux*, de cuivre notamment, comme le fait si souvent la filtration. Il peut être fait sans aération notable du vin, bien que celle-ci soit souvent favorable à la clarification. Les substances employées au collage sont neutres, ne laissant aucun goût.

En ce qui concerne la coloration des vins rouges, le collage la diminue en général légèrement, précisément parce qu'il élimine la fraction du colorant qui est à l'état colloïdal. La filtration augmente au contraire souvent la coloration parce qu'elle est accompagnée d'une aération qui fonce la teinte (1) ; mais l'intensité colorante diminue ensuite par un mécanisme de réduction. Bien entendu l'addition d'acide sulfureux peut tout changer.

La question se pose souvent de savoir s'il y a intérêt à exécuter les deux opérations, filtration et collage, s'il n'est pas possible ainsi de

(1) Il est bien entendu que par « vin surcollé » nous désignons, non pas un vin qui reste trouble après collage, mais un vin pouvant être parfaitement limpide, qui renferme encore de la gélatine en solution capable de précipiter et de troubler le vin par abaissement de la température ou par enrichissement en tanin, au contact prolongé du bois des fûts.

(1) Indépendamment de ce que souvent le trouble laiteux des vins rouges semble diminuer leur intensité colorante.

disposer à la fois, dans une certaine mesure tout au moins, des avantages de l'une et de l'autre, et par laquelle de ces deux opérations il convient de commencer.

C'est là une question de cas particuliers ; les observations rapportées dans les études citées aident à déterminer les avantages et les inconvénients de telle ou telle façon d'opérer selon la nature des vins, les autres traitements qu'il convient éventuellement d'effectuer, la durée et le mode de garde postérieure à la clarification, le matériel et le temps dont on dispose.

Il est possible en tous cas que, sauf pour certains grands vins, le *collage appliqué seul*, sans filtration, disparaisse de plus en plus, parce qu'il est coûteux, très coûteux même par le temps de garde qu'il impose, et parce que ses avantages peuvent être compensés par des soins rationnels.

D'une façon générale, il est bien acquis qu'il ne faut demander à la filtration, comme au collage, que ce qu'ils peuvent donner, c'est-à-dire la limpidité ; le collage seulement et dans certains cas, donne en outre une stabilité relative.

J. Ribéreau-Gayon.

VIGNOBLES ET VINS DE TURQUIE

Le magnifique élan de redressement économique de la République Turque s'étend également à la viticulture et à l'œnologie.

La reconstitution du vignoble de *Thrace* s'effectue avec méthode et la création de meilleurs cépages européens, permet, dès à présent, d'obtenir des vins présentant des caractères particuliers intéressants. La Turquie tend à ne plus être uniquement un pays fournisseur de vins de coupages ou servant de matières premières aux vins étrangers ; elle est susceptible, dès à présent, de présenter des types de vins complets.

La Fabrique de Tekirdag fournit régulièrement plusieurs millions de litres de vins, obtenus à l'aide d'un outillage mécanique et d'une technique scientifique des plus modernes. Ces vins jouissent d'une grande faveur auprès des pays nordiques. Ils sont les suivants :

D'excellents vins rouges aux éléments constitutifs bien équilibrés, à goût de violette caractéristique, dû surtout aux cépages Papas-Carassé et Ada-Karasi, à vieillissement naturel distingué et assez rapide, donnant de bonnes bouteilles pouvant être comparées à des vins de crus.

Des vins blancs demi-secs et secs (cépage Yapincak). Convenablement obtenus, ces vins de table sont fins, meilleurs en demi-secs qu'en secs. Ces derniers, au bout de deux années, deviennent plus agréables, par leur bouquet et plus légers. Ils madérisent ensuite assez rapidement.

Enfin, un vin sec, alcoolique, d'un caractère particulier au cépage Karasakiz, recherché depuis longtemps par les distillateurs européens fabriquant des imitations de « Cognacs ».

Les îles turques de la mer de Marmara et de la mer Egée (Bozcaada) fournissent des vins généreux, rouges (cépage Kuntra) et blancs, qui pourraient facilement être classés comme « Vins doux naturels ».

L'Anatolie offre à l'œnologie de véritables richesses viticoles. L'administration des Monopoles tente, d'abord, l'utilisation des produits des

grandes étendues vignobles des environs d'Izmir (raisins Sultanine) qui, jusqu'à ce jour, étaient uniquement exportés et appréciés dans le monde entier comme « raisins secs sans pépins ». La mise au point d'une formule de vins blancs demi-secs et secs est à l'étude. Les vins obtenus jusqu'à ce jour ont les caractéristiques des vins des pays chauds, mais, en particulier, une belle couleur jaune-verdâtre qui plaît aux consommateurs européens. Le climat à température élevée de cette belle région viticole a incité l'Administration des Monopoles à édifier une grande cave modèle d'un genre tout à fait nouveau. La technique de fabrication permettra de conserver aux vins toutes les qualités du raisin traité.

Les vins rouges généreux de cépages réputés peuvent également être obtenus dans cette région.

Les Monopoles d'Etat recueillent aussi dans cette contrée le moût très sucré et aromatique des « *Muscats de Smyrne* » et en préparent des mistelles, très connues et appréciées en Turquie comme à l'étranger. Un excellent vin de liqueur peut être obtenu avec ce raisin « Muscat » dont le goût est fin et distingué.

La vigne est aussi cultivée sur de nombreux points du territoire. Il est vrai que les raisins sont surtout consommés frais ou séchés, mais leur vinification est de plus en plus fréquente et toute une gamme de vins, plus ou moins différents selon l'altitude et la latitude, sont mis en vente par les négociants.

L'exemple donné par les Services techniques de l'Administration des Monopoles d'Etat aux viticulteurs et aux négociants en vins est complété par des conseils, des stages de perfectionnement, et des conférences qui permettent d'accroître, d'une façon sensible, en quantité et en qualité, la production vinicole de la Turquie qui reprend ainsi rapidement la place qu'elle occupait parmi les pays vinicoles.

Marcel Biron,
Conseiller technique œnologue
du Gouvernement Turc.

POMMES DE L'YONNE : POMME JOLIBOIS

Le Congrès pomologique tenu à Joigny en octobre 1937 (1) a eu d'importants résultats.

Il a fait connaître aux acheteurs de fruits de table et aussi aux producteurs qui n'en faisaient guère que du cidre, les variétés à deux fins (cidre et « couteau ») les plus répandues dans la Forêt d'Othe et sur ses confins du Sénonais, du Jovinien, de la Puisaye :

Locard — Francatu — Bassard — Normand — Sauvageon Barré — Nez Plat — Flandre — Sébin — Grosse Saulette — Verollot — Petite Saulette.

Pourquoi ces cidrières sont-elles aussi agréables pour la bouche ? C'est qu'elles renferment beaucoup moins de tanin que les pommes de l'Ouest. Elles font un cidre acidulé, peu coloré, analogue au petit vin blanc de la région, mais de conservation difficile.

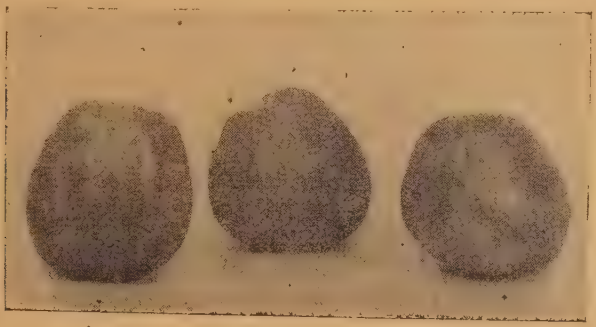
(1) V. « Toussaint pomologique ». *Progrès agricole et viticole*, 12 déc. 1937.

Il s'est formé un syndicat qui a pris contact avec les acheteurs de Paris si proche : 100 à 150 kilomètres.

Comme on l'a vu dans une région du Cher, il est probable que les recettes obtenues conduiront à mieux soigner les pommiers plutôt que la récolte du champ dans lequel ils sont plantés à grand espacement : dix mètres. Cela diminuera la surproduction du blé !

Mais la plupart de ces fruits cessent d'être agréables à la vue et au goût dès le mois de janvier ou février.

On recherche donc des variétés tardives pouvant remplacer entre autres les reinettes aux arbres peu fertiles et les pommes rouges venant d'Amérique.



Pommes Alfred Jolibois

Cette variété s'est rencontrée à Charbuy où existe depuis le commencement du siècle, un arbre, un seul, résultant d'un semis de pépins de pommes rouges par Alfred Jolibois qui les supposait venir d'Allemagne.

De cet arbre étalon, le fils de l'obtenteur, M. Georges Jolibois, résidant à Gurgy (Yonne) a multiplié les greffons car la variété est intéressante pour le producteur et pour le consommateur.

— Pour le producteur car l'arbre est vigoureux, résistant aux maladies et aux insectes au moins quand il est cultivé à haute tige en terre franche.

La floraison est tardive, ce qui évite les gelées.

La maturité est si tardive qu'on peut récolter à temps perdu en octobre et novembre.

Les fruits sont tellement durs et désagréables qu'ils ne tentent pas les voleurs, ce qui est un avantage de plus.

Ils passent l'hiver sans perdre leur turgidité ni leurs couleurs jaune et rouge.

A partir du mois de mars, le fruit s'attendrit un peu, devient sucré et d'un bouquet délicat. Certains rapprochent ce bouquet de celui de la rose.

Cette pomme paraît d'un grand avenir, au moins régional, puisqu'elle peut encore se consommer en juillet en même temps que les pommes hâtives. Elle a été particulièrement agréable en 1938 quand manquaient les cerises.

La reconnaissance officielle des nouvelles variétés n'étant, paraît-il, organisée que pour le blé, M. Jolibois a déposé pour sa pomme la

« marque Alfred Jolibois » et il cède les greffons avec l'autorisation de vendre les pommes, mais non de céder des greffons même à titre gratuit.

On verra ce que donneront ces méthodes pratiquées surtout à l'étranger. Ainsi un obtenteur allemand d'une variété de lupin ne lâche ses graines que contre un engagement de faucher le lupin en vert sans produire de graines.

Mais on ne peut empêcher un arbre de produire des ramilles, et ces ramilles peuvent être volées comme jadis les sarments des obtenteurs d'hybrides viticoles à Aubenas.

On peut aussi semer les pépins, mais les variations sont telles qu'on obtiendrait surtout d'autres pommiers qu'il y aurait lieu de suivre longuement, ce que fit du reste Alfred Jolibois qui ne s'attendait pas à devenir un bienfaiteur d'une humanité de plus en plus frugivore ni surtout à concurrencer l'Orégon.

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome

QUESTIONS DIVERSES

Nettoyage d'un concentrateur

La solubilité du cuivre au contact de l'oxygène de l'air, en présence des acides végétaux, de l'anhydride sulfureux et de tous autres métaux, même le fer, ceux des soudures, étamages, etc, — qui peuvent servir là, de catalyseurs — est le grand ennemi des jus de fruits, non seulement pour la toxicité (1) du cuivre, mais surtout pour les défauts de saveur et de limpidité qui peuvent en résulter. Cela d'autant plus que les fruits et notamment le raisin, peuvent apporter avec eux, certaines années, beaucoup plus de cuivre des traitements anticryptogamiques que ce que l'on croit, et que le reste des appareillages dans lesquels passent ces jus avant ou après la, concentration sont aussi métalliques et plus ou moins en cuivre protégés ou non par d'autres métaux. Or le bronze contient 81 à 99 pour 100 de cuivre, le laiton de 60 à 80 pour 100 tandis que l'on procède à toutes ces opérations en présence d'eau ou de vapeur d'eau ou à des températures facilitant encore l'oxydation et la solubilisation des métaux.

Il faut aussi tenir compte que les ouvriers ont la mauvaise habitude de ne penser à nettoyer tout ce qui a servi à une opération que lorsqu'ils vont s'en servir à nouveau, — au lieu de le faire, comme il le faudrait, dès qu'ils viennent de s'en servir, et de sécher complètement, immédiatement après, les surfaces métalliques en jeu. Sous prétexte de ne nettoyer qu'une seule fois, si l'on reste quelques temps sans utiliser les appareils, ils résistent toujours au nettoyage immédiat, provoquant l'oxydation lente et la formation clandestine de sels de cuivre solubles dans tous les angles, coins et recoins du matériel.

Les constructeurs préconisent contre ces inconvénients le lavage préalable des appareils à l'eau acidulée, puis à la soude étendue, et le

(1) Il faut être très exigeant à ce point de vue quand on travaille pour l'exportation, car les règlements de certaines nations (Angleterre) sont parfois très sévères à ce sujet.

fonctionnement à vide pendant quelques heures, avec retour des produits obtenus en fabrication, etc.... Mais il y a mieux à mon avis :

L'oxyde de cuivre étant soluble dans l'ammoniaque, je conseille de commencer par introduire dans l'appareil une quarantaine de litres d'eau, dans laquelle vous aurez ajouté 2 litres d'ammoniaque liquide ordinaire du commerce, à 22° Baumé. Je conseille de l'introduire par le point le plus haut possible, de façon à bien laver tous les coins et recoins de l'appareil où pourrait s'être formé de l'oxyde de cuivre. S'il y en a qui se dissout, l'eau deviendra plus ou moins bleue là où elle s'accumulera. Faire bouillir ensuite légèrement cette eau dans l'appareil pendant quelques minutes (10 environ, en actionnant même un instant la pompe à vide, mais un instant seulement, pour que le gaz ammoniac aille un peu partout, accompagné de vapeur d'eau. Eteindre et laisser refroidir complètement et lentement, puis évacuer cette eau ammoniacale après avoir noté sa couleur.

En somme, il faut s'arranger pour laver à l'eau ammoniacale tout *l'intérieur* de l'appareil partout où il y a, ou peut y avoir, du cuivre, avec le concours de la chaleur, mais en tenant compte que l'ammoniaque est un gaz très soluble, *mais très volatil*, surtout avec le vide et à chaud. Rien n'empêche d'introduire aussi 2 kilogrammes de carbonate de soude dans la même eau connue, le conseillent certains constructeurs, mais j'ai plus confiance dans l'ammoniaque que dans la soude pour dissoudre et enlever le cuivre *déjà oxydé*.

Recommencer ensuite avec de l'eau *propre et limpide* une fois, puis avec de l'eau additionnée de 3 à 5 litres (toujours pour 40 litres) d'acide sulfurique ordinaire à 60 degrés Baumé environ, et enfin une autre fois à l'eau pure, pour ne laisser dans l'appareil ni alcalinité, ni acidité pouvant pousser à l'oxydation des métaux — ni même la moindre humidité si l'appareil doit rester longtemps sans servir.

Bien entendu, *sauf* pour l'eau ammoniacale, on peut chauffer, faire bouillir même, faire le vide, etc... pour activer et perfectionner *tous* ces traitements.

Henri Astruc.

Le stockage des céréales

Dans une précédente note, traitant de l'ensilage et de la conservation des céréales, nous avons parlé d'un moyen depuis peu imaginé qui semble particulièrement convenir aux coopératives agricoles : *les cellules métalliques en tôle perforée*. Nous savons, d'autre part, que diverses localités de l'ouest de la France, zone particulièrement humide, notamment La Roche-sur-Yon, St-Jean-de-Angély l'ont employé et en ont toute satisfaction.

Outre le gros avantage d'une grande mobilité, ce système est surtout intéressant par l'économie qu'il apporte, notamment dans les frais de premier établissement. Pour donner une idée de ces prix, nous signalerons qu'une installation d'une coopérative à blé de 10.000 quintaux de capacité, faite en juin 1937, est revenue à 2,3 fr 10 le quintal logé, en comprenant le bâtiment, les cellules avec suceuse et transporteur, non compris toutefois le transformateur électrique. A fin 1938, il fallait compter de 26 à 28 francs.

Si on ne fait entrer en ligne de compte que les cellules en tôle per-

forée, on peut tabler aujourd'hui sur 12 fr. 50 les 100 kilogrammes ; mais nous sommes en mesure d'annoncer que le constructeur compte mettre incessamment à la disposition des usagers, des cellules en tôle d'acier galvanisé dont le prix ne dépassera pas 8 fr. 50 les 100 kilogrammes. A ce moment, la différence du prix du stockage entre ce système et n'importe quel autre sera considérable.

Or, en France, d'après les statistiques fournies par l'Office du blé, le stockage le plus important de cette céréale peut être fait par les coopératives puisqu'elles figurent pour 20.680.000 quintaux de capactié d'emmagasinage annuel sur un total de 37.610.000 pour tout le pays, presque 60 pour 100. Il semble donc que le mode de conservation par cellule, en tôle perforée, qui, rappelons-le, se rapproche le plus de la conservation en sacs, doive, dans la suite, jouer un rôle de tout premier plan.

V. C.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole régionale d'agriculture et d'horticulture d'Antibes. — L'examen d'admission à l'Ecole régionale d'agriculture et d'horticulture d'Antibes aura lieu le jeudi 28 septembre prochain, au siège de l'Ecole.

L'Ecole d'Antibes, dont la réputation n'est plus à faire, est installée dans un site merveilleux, où, grâce au climat, l'Administration, sous la vigilance d'un personnel de choix, a pu installer non seulement les cultures florales qui sont la parure du pays, mais encore des cultures de primeurs et aussi des collections d'orangers, de vignes, d'arbres fruitiers, etc. L'exploitation dispose de 3.000 châssis vitrés et d'un matériel de dernière création avec moteurs électriques, moteurs à essence, etc.

Les bâtiments sont entièrement neufs, conçus suivant les données les plus modernes pour le confort et l'hygiène.

La durée normale des études est de deux ans. Une troisième année spéciale a été créée pour la préparation aux Ecoles nationales. Les succès obtenus chaque année aux différents concours et examens sont un sûr garant de la valeur des méthodes d'enseignement qui sont suivies.

Prix de la pension, comme dans les écoles similaires : 3.200 francs. Enseignement gratuit.

Des bourses sont accordées par l'Etat et le Département.

Pour tous renseignements, programme détaillé, etc., s'adresser au Directeur de l'Ecole.

Station œnologique de Bourgogne. — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 11 au 16 septembre prochain.

Ces cours et exercices ont pour but :

1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être envoyées à l'avance au Directeur de la Station.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alès. — Vin rouge aramon, 8°, 122 à 125 fr. ; 8°5, 125 à 130 fr. ; 9°, 132 à 137 fr. ; 9°5, 150 à 155 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Vins rouges, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Sète. — *Vins de pays* : rouges, 15,00 à 17 fr. 00 ; rosés, 15,00 à 17 fr. 00.

Blancs, 16,00 à 17 fr. 50.

Vins d'Algérie : vins rouges, 18,50 à 20 fr. ; rosés, 18,50 à 20 fr.

Blanc, pas d'affaires.

Affaires calmes, fermeté des vins vieux.

Béziers. — Vins rouges, 8°5 à 10°, 15 fr. à 17 francs 75 ; type 9°, moyenne, 15 fr. 40 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Olonzac. — Récolte 1938 : 8°5 à 10°, 15,00 à 17 fr. 50 avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Vin rouge, 15,25 à 18 fr. le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — Vins rouges : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8° à 8°5, 14,75 à 15 fr. ; 8°5 à 9°5, 15 à 16 fr. 50 ; 9°5 à 10°5, 16,50 à 17 fr. 50.

Affaires traitées : 150 hl, 9°3, 150 fr. (jolis vins Corbières) ; 900 hl., 9°, 135 fr. (toutes tranches) ; 200 hl., 9°5, 160 fr. ; 120 hl., 11°, 195 fr. ; 125 hl., 11°5, 205 fr.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 8°5 à 10°5, 15 à 17 fr. 75 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Insuffisance d'affaire, pas de cote.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Vins 1938 : rouges, 8° à 9°, 15 à 16 fr. 50 ; 9° à 9°5 16,50 17 fr. ; 9°5 à 10°5, 17 à 18 fr.

Le tout à l'hecto degré, selon mérite et pour enlèvement dans le délai maximum de trois semaines.

Rosé, vin blanc et vin de café : pas d'affaires signalées, ni de changement de prix.

MARCHÉ AUX RAISINS

Pujault. — Il a été apporté sur le marché : Raisins angevines, 8.000 kgs, et chasselas, 3.000 kgs, au prix de 175 à 300 fr.

Bellegarde. — Chasselas, 24.266 kg. Prix de 180 à 230 fr. les 100 kilogs.

Il a été vendu 19 314 kilos de chasselas, au cours de 190-225 les 100 kilos.

Mireval. — Raisins chasselas, vendus 25 000 kilos. Cours : 245 à 260 fr. Tout vendu. Marché en déséquilibre à cause du mauvais temps.

Clermont-l'Hérault. — Marché du 20 août. — Quantités vendues, 21.000 kgs. Chasselas, 280 à 360 fr. les 100 kgs.

Marché du 21 août. — Quantités vendues 30.000 kg. Chasselas 300 à 350 fr. les 100 kg. 150 billots de raisins verts, soit 2.000 kilogs environ, ont été saisis par le service de la Répression des fraudes sur le marché de ce jour.

Plaissan. — Marché du 20 août. — Apport 8.000 kg., très belle marchandise rapidement enlevée à 300 et 340 fr. les 100 kilos.

Vileneuve-les-Maguelone. — Chasselas 150 à 180 fr. ; apport 55.000 kilos. Marché très lent.

Ceyras. — Cours 320 à 350 fr. Vente très active. Apport 5.000 kilos. Petit marché en raison du mauvais temps.

Avignon, 19 août. — Chasselas, 300 ; angevine, 125-200 ; sicilien, 400

Carpentras, 18 août. — Angevine, 120-200 ; Chasselas, 250-275 ; noir portugais, 300

Châteaurenard, 19 août. — Chasselas 225-300 ; portugais, 200 ; madeleine 200-250.

Aramon 19 août. — Raisins, 200-300, les 100 kilos,

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Acide tartrique : le kilo 26 fr., par 50 kg., 25 fr. 50, par 100 kg., 25 fr.

Acide citrique : le kilo 21 fr. par 50 kg., 20 fr. 50.

Métabisulfite de potasse : le kilo 7 fr. 50, par 50 kg., 7 fr., par 100 kg., 6 fr. 75.

Phosphate d'ammoniaque : le kilo 6 fr. 25.

Tanin à l'alcool : épuisé.

Mèches soufrées toile : 3 fr. 50 le kilo.

Bougies soufrées : détail, 5,50, par 50 kg., 5 fr. (prix du 22-8-39).

Anhydride sulfureux : Tube de 100 kg. franco, 350 fr., consignation, 500 fr. ; tube de 50 kg. franco, 210 fr., consignation, 425 fr. ; tube de 25 kg. franco, 115 fr., consignation, 350 fr.

Sulfophosphate Hubert : le litre nu, 50 fr., consignation de bonbonnes de : 5 l., 16 fr., de 10 l., 21 fr., de 20 l., 30 fr., de 25 l, 34 fr.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 13 au samedi 19 août 1939

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1939		1938		1939	1938	1939		1938		1939	1938
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche	22.	10.	22		0.	3.	21.	11.	22.	16.	0.	2.
Lundi	24.	10.	20.	13.	0	trac.	22.	9.	22.	15.	0.	0.
Mardi	25.	12	21.	17.	0	trac		9.	24.	12.	0.	0.
Mercredi		12.	21.	13.	0.	trac.	23.	9.	25.	13	0.	3.
Jeudi	25.	13.	21.	10.	0.	0.	24.	10.	21.		0.	trac.
Vendredi	25.	15.	24.		0.	0.	25	12.	23.	9.	0.	0.
Samedi	28.	15.	24.	15.	0.	trac	26.	14.	27.	14.	0.	trac.
Total					84.0	78.					173.0	52.
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	24.	11.	23.	14.	0.	1.	21.	12.	22.	14.	0.	2.
Lundi	25.	10.	21.	15.	0.	7.	23.	14.	18.	14.	0.	0.
Mardi	27.	13.	24.	14.	0.	tras.	24.	12.	25.	11.	0.	0.
Mercredi	27.	13.	24.	15.	0.	trac.	24.	12.	25.	17.	0	0.
Jeudi	27.	13.	23.	9.	0.	0.	24.	13.	23.	9.	0.	trac.
Vendredi	29.	12.	25.	11.	0.	0.	26.	14.	23.	9.	0.	0.
Samedi	30.	15.	23.	16.	0.	trac	26.	14.		18.	0.	trac.
Total					122.0	45.					129.0	67.
	Clermont-Ferraud						**Lyon**					
Dimanche	23.	9.		14.	0.	2.	25.	13.	22.	14.	0.	4.
Lundi	24.	9.	17.	14.	0.	trac.	25.	12.	20	13.	0.	0.
Mardi	26.	9.	25.	8.	0.	0.	26.	12.		12.	0.	0.
Mercredi	25.	10.	25.	14.	0.	0.	25.	10.		13.	0.	0.
Jeudi	26.	7.	26.	10.	0.	0.	25.	10.	26.	11.	0.	6.
Vendredi	26.	9.	25.	10.	0.	0.	26.	12.	23.		0.	0.
Samedi	29.	14.	30.	18.	0.	trac.	30.	15.		21.	0.	trac.
Total					68.0	57.					115 0	87.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	24.	12.	24.	14.	0.	3.	29	16.	0	20.	9.	0.
Lundi	26.	13.	21.	13.	0.	7.	28.	16.	0.	17.	0.	0.
Mardi	29.	14.	26.	12.	0.	0.	29.	16.	0.	16.	trac.	0.
Mercredi	30.	13.		17.	0.	trac.	23.	15.	0.	17.	0.	0.
Jeudi	29.	13.	23.	10.	0.	trac.	30.	15.	0.	14.		0.
Vendredi	30.	14.	25.	14.	0.	0.	28.	15.	0.	16.	0.	0.
Samedi	31.	17.	23.	16.	0.	trac.	29.	20.	trac.	20.	0.	trac.
Total					97.0	34.			41,0		41.0	5.
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche	26.	10.	22.	15.	0.	1.						
Lundi	28.	14.	18.	16.	0.	16.	31.5	23.0				
Mardi	37.	15.	27.	16.	0.	0.	28.0					
Mercredi	31.	15.	27.	17.	0.	0.	27.2	22.7				
Jeudi	31.	15.	26.	15.	0.	0.	33.3	23 7			0.1	
Vendredi	32.	15.	28.	16.	0.	0.	30 8	24.8			0.7	
Samedi	28.	16.	29.	18.	0.	trac.	33.8	23.1				
Total					77.0	75.					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche	29.	21.	27.	18.	0.	0.	31.2	16 8	0.0	18.0	1 5	0.0
Lundi	31.	17.	24.	18.	0.	1.	30 6	15.0	0.0	15.9	0.0	0.0
Mardi	28.	19.	31	18.	0.	0.	31.0	18 0	0.0	14 8	0.8	0.0
Mercredi	32.	18	31.	20.	0.	0.	31.2	16.0	0 0	14.8	0.0	0.0
Jeudi	30.	19.			0.	0.	32 6	13.2	0.0	14.7	0.0	0 0
Vendredi	28.	18.	32.	20.	0.	0.	31.3	15.8	0.0	14 2	0.0	trac.
Samedi	27.	21.		21.	0.	0.	27.5	17.9	0.0	20 0	0.0	0.8
Total					61.0	28.			39,5		39.4	12.1

Observations. — Été

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

"Soufradhère"

"Le soufre mouillant en pâte"

Enfin, un produit au point ! Telle est la coutumière exclamation du vigneron qui, après des essais incertains avec les soufres mouillables ordinaires, emploie pour la première fois **« le soufre mouillant en pâte »**.

Avec le **SOUFRADHÈRE**, en effet, plus d'histoires de mouse, d'engorgements d'appareils, mais une bouillie soufrée mouillante et adhérente au possible, d'une suspension parfaite et d'un maximum d'efficacité.

Le secret en est simple : un malaxage intense enrobe de plusieurs mouillants scientifiquement conjugués, chaque atome de soufre, et **SOUFRADHÈRE** est le plus fin de tous les soufres. S'agissant par ailleurs d'un produit "fini" emballé comme il se doit, **SOUFRADHÈRE** ne s'altère nullement d'une campagne à l'autre.

BEZIERS SINFRA Brdde Genève

Tél. : 12-07

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal
sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

ŒNOLEVURES "LA NIMOISE"

LEVURES SÉLECTIONNÉES

CULTIVÉES SUR JUS DE RAISIN

LIMPIDITÉ Levures en pleine activité

FINESSE Levures concentrées

CONSERVATION

8, rue Clovis - NIMES - 6, rue Henri-IV

Téléphone : 23-65

Représentants et dépositaires demandés

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(*Construction française*)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc,..

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE SANS HACHAGE PRÉALABLE

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOLE spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

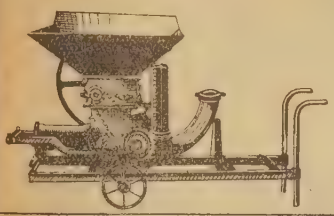
CLAIROIX (Oise), 44, Place Saint-Simon, Tél. 16

SALON MACHINE AGRICOLE, HALL U, STAND 20

-: Société des Travaux Electriques du Languedoc :-

Fabrication STEL — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67



Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice.

Convient pour tous cépages, même les plus durs.

Nombreuses références

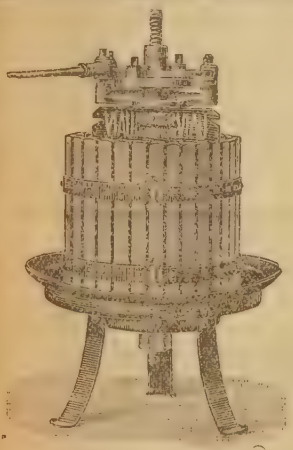
Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



Pour vos **VINS FRIANDS bouquetés**, employez

les **PRESSOIRS VITIS** Breveté S.G.D.G.

Les plus modernes pressoirs à vis

Spécialement conçus pour obtenir des vins de qualité

Le Pressage obtenu est suffisant pour extraire tout le jus, sans toutefois dilacérer les rafles.

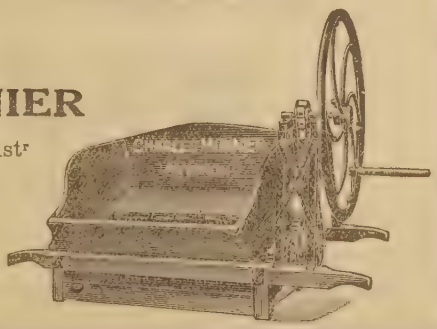
Petits pressoirs pour prises de moût
Petits fouloirs sans pieds et sur pieds

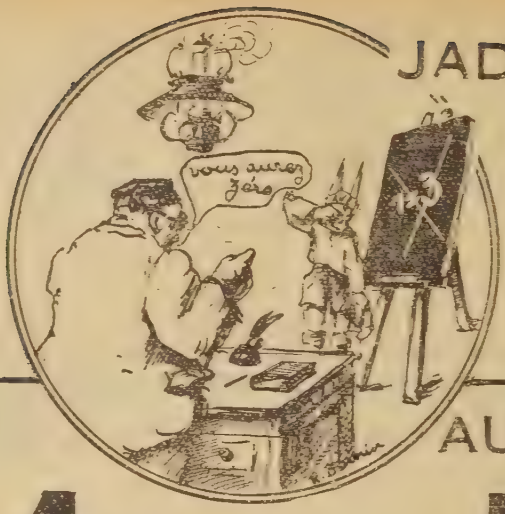
PRESSOIRS DE TOUS MODÈLES
sur pieds ou sur roue

MONNIER

Ingr-Constr

AVIGNON





AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE *R. C. Tours* 195 852

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

AGRICULTEURS !

Profitez du Billet de

LOISIRS AGRICOLES

40 % — DE — REDUCTION

Pour obtenir ce billet qui vous permettra de voyager à prix réduits vous et votre famille.

Procurez-vous à votre gare une demande de carte d'identité.

Les billets de Loisirs Agricoles sont délivrés toute l'année.

*
**

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANCAIS

A l'occasion de l'Assemblée Annuelle du Musée du désert qui doit avoir lieu à Mont-Désir, près Anduze le 3 Septembre 1939.

La société Nationale des Chemins de Fer Français fera délivrer les 2 et 3 Septembre 1939, à destination d'Anduze, Générargues ou Corbes, des billets spéciaux d'aller et retour, à prix réduits de 50 o/o, au départ des gares ouvertes au service des voyageurs situées sur les sections de ligne de :

Nimes au Vigan, Nimes au Grau-du-Roi, Sommières à Alès, Vals-les-Bains à Alès, Villefort à Nimes, Valence à Nimes, via Tarascon, Lézan à St-Jean-du-Gard, Pont-d'Avignon à Nimes, Marseille à Tarascon, ainsi qu'au départ des gares de Montpellier, Lunel.

Ces billets, valables jusqu'aux derniers trains partant d'Anduze, de Générargues ou de Corbès, le 3 Septembre avant minuit, seront utilisables dans tous les trains du service régulier dans les mêmes conditions que les billets ordinaires, mais ne permettront pas l'emprunt des autobus des services de remplacement de train, ni sur la section de ligne de Pont-d'Avignon à Nimes, des trains automoteurs express.

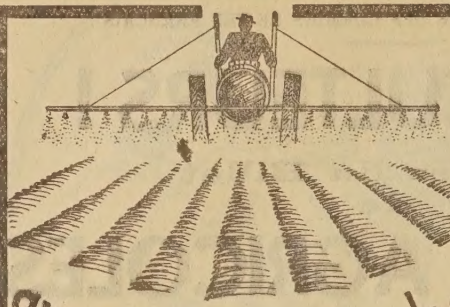
CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES

Etablissements AUBERT

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier. Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.



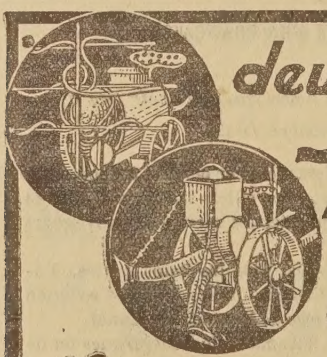
TRAITEZ VOS CÉRÉALES

avec des appareils de qualité

ÉCLAIR-REX
ASIA et AUSTRALINA
SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.



deux inséparables...
LE RENOVEX
et L'AQUILON
au service de vos vignes

Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.

VERMOREL

VILLEFRANCHE (RHÔNE)

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

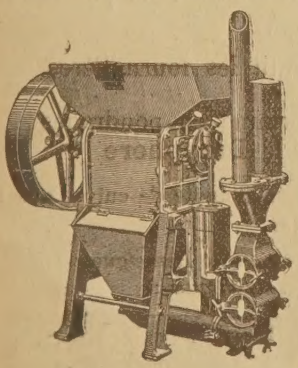
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

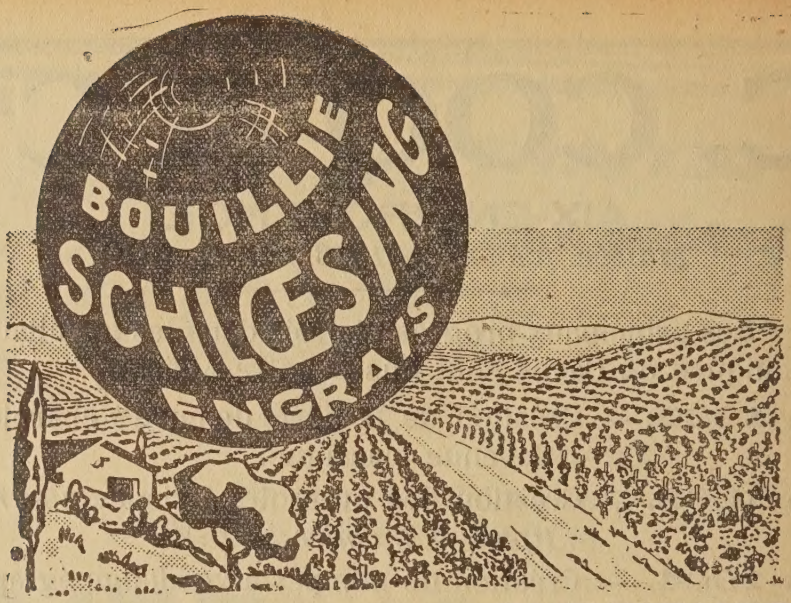
En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.



Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès

Agence de BEZIERS : *33*, Avenue du Maréchal-Foch



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

Parasitox
Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol
Souverain contre tous pucerons

Fourmicide
Anéantit les fourmilières

Dorypoudre
Extermine en poudrages le **Doryphore**

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.